



Semaine du 11 au 15 octobre 2021

MENU

Lundi Journée ITALIE

Bol de salade bio
Salade Sicilienne

Osso bucco façon Milanaise au Gremolata
Pavé de colin tomate mozzarella

Risotto au parmesan
Poêlée Méridionale

Fruit
Compote
Tiramisu



Mardi Journée Créole

Bol de salade bio
Samossa de légumes

Cuisse de poulet à la créole
Brandade de morue

Purée de patate douce
Julienne de légumes arc en ciel

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote

Mercredi Journée BIO MENU VEGETARIEN

Crudités bio
Carottes râpées Bio

Omelette Bio

Epinard Bio
Riz Bio
Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Timbale glacée vanille Bio



Vendredi

Bol de salade bio
Crudités

Steak haché
Pavé Bordelais

Macaronis
Carottes vichy

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Donuts au sucre

Jeudi Journée TEX MEX

Bol de salade bio
Guacamole

Tortilla Mexicaine

Frites

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Verrine fromage blanc aux
fruits Acapulco

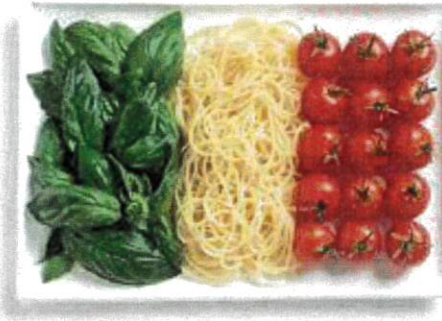


L'intendante
L. BOFFARD

Le Proviseur
R. SAVEY

Certaines modifications peuvent être apportées au menu suite à des impondérables de livraison

**LUNDI 11 OCTOBRE REPAS ITALIEN
AU SELF:**



Salade Sicilienne

Osso bucco façon Milanaise et Gremolata

Ou

Pavé de colin Tomate Mozzarella

Risotto au Parmigiano Reggiano

Et/ Ou

Poêlée Méridionale

Tiramisu

LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2021

**MARDI 12 OCTOBRE REPAS CREOLE
AU SELF:**



Samossa de légumes

Cuisse de poulet à la Créole

Ou

Brandade de Morue

Purée de patate douce

Et/ Ou

Légumes arc en ciel

Gâteau Coco Ananas Chocolat maison



LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2021

**MERCREDI 13 OCTOBRE REPAS BIO
AU SELF:**



Carottes râpées BIO

Omelette BIO

Epinards BIO

Et/ Ou

Riz BIO

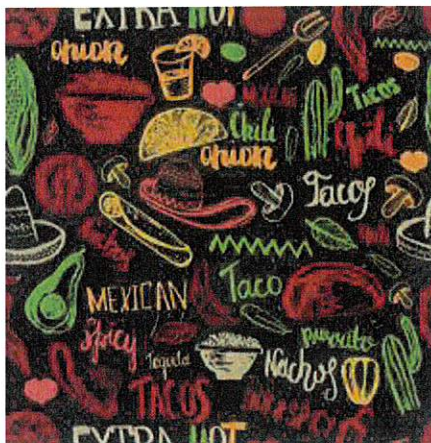
Yaourt nature au lait entier BIO

Timbale glacée à la Vanille BIO



LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2021

JEUDI 14 OCTOBRE REPAS TEX MEX
AU SELF:



Guacamole & Doritos












Burrito Mexicana

Frites

Verrine Fromage blanc aux fruits Acapulco



Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur


R. SAVEY